



Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Gardone Val Trompia

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato di verdura* con orzo Frittata Carote* al vapore	Penne integrali al pomodoro e basilico Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al pesto rosso Mini burger di legumi gratinati Fagiolini* al vapore	Riso allo zafferano Cotoletta di merluzzo* Carote julienne	Pizza rossa Asiago Insalata verde e cavolo cappuccio
2	Mezze maniche ai formaggi Burger vegetale* Zucchine* gratinate	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Hamburger di tacchino al forno Insalata verde e finocchi julienne	Crema di carote* con orzo Frittata ai formaggi Patate* al vapore	Penne integrali al pomodoro Mozzarella Insalata verde	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo* al forno Carote julienne
3	Passato di verdura* con farro Frittata Fagiolini* al vapore	Fusilli al ragù di bovino Insalata verde	Penne integrali zafferano e zucchine Asiago Insalata verde e pomodori	Riso al grana padano Insalata di fagioli Zucchine* gratinate	Gnocchi all'olio Mini burger di merluzzo* con salsa al limone Carote julienne
4	Penne al pomodoro e ricotta Piselli* in umido Carote* al vapore	Focaccia Affettato di tacchino Insalata verde	Riso all'olio Filetto di merluzzo* al pane Zucchine* gratinate	Tortiglioni al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote julienne	Passato di verdura* con orzo Frittata Fagiolini* al vapore Crema di zucchini* e crostini Frittata Fagiolini* al vapore
5	Penne integrali al ragù di bovino Carote julienne	Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo* al forno Insalata verde	Gnocchi al pomodoro Rosa camuna Cavolfiori* al vapore	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote* al vapore	
6	Fusilli al pesto Piselli* in umido Carote* al vapore	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Mini burger di merluzzo* con salsa al limone Zucchine* gratinate	Riso all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al pomodoro Mozzarella Carote julienne	Passato di verdura* con farro Cotoletta di pollo Insalata verde e pomodori

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale il **mercoledì** non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse 100% frutta. Nei giorni in cui è prevista la pizza o quando sono presenti un primo di verdure in brodo con cereali e le patate come contorno, viene proposta la mezza porzione di pane. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato). **In grassetto le giornate BIO**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 23/07/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

COMUNE DI GARDONE VAL TROMPIA
Protocollo Arrivo N. 23471/2025 del 07-08-2025
Allegato 6 - Class. 711 - Copia Documento